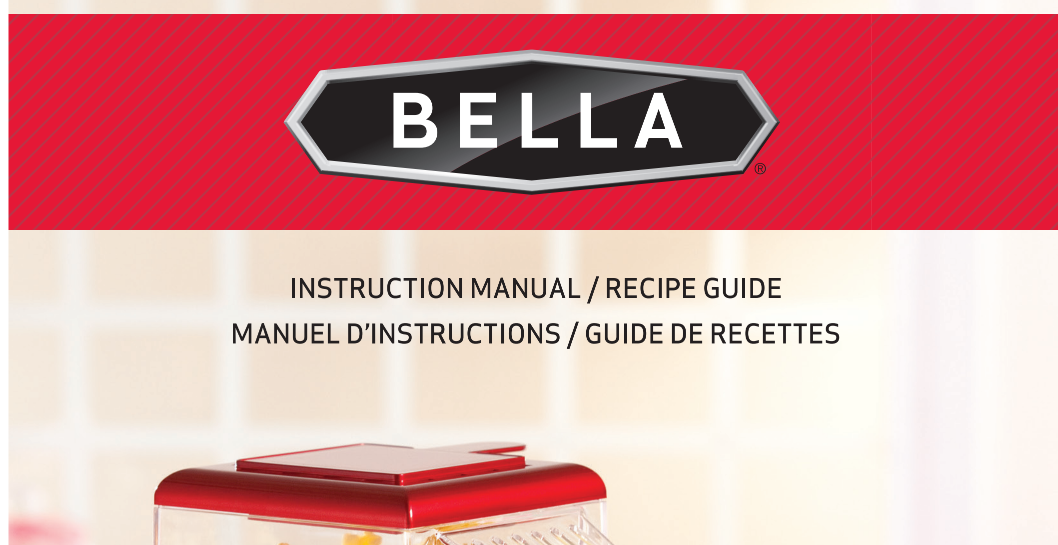


INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUEL D'INSTRUCTIONS / GUIDE DE RECETTES

POPCORN POPPER
MACHINE À POP-CORN

Register your product and get support at / Enregistrer votre produit et recevoir de l'assistance au :
www.bellahousewares.com/welcome



TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles. Always wear oven mitts or use pot holders to handle hot appliances.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs, or popper base in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Popcorn Popper yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Popcorn Popper is used.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Never leave the Popcorn Popper unattended when it is plugged into an outlet.
13. Always add raw kernels to the fully assembled Popcorn Popper before turning ON.
14. Never add more than one measuring cap/butter tray of kernels (⅓ cup) into the popping chamber at one time. DO NOT OVERFILL.
15. To turn the Popcorn Popper OFF, Press the ON/OFF switch to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. Extreme caution must be used when removing popped popcorn.
18. Do not leave this appliance unattended during use.

    WARNING: Do not add butter, oil, shortening, water, salt, sugar or seasoning or any other substances other than raw popcorn kernels in the popping chamber as damage will occur.

19 This popcorn popper will not shut off automatically

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This Popcorn Popper is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot base and allow to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press the ON/OFF switch to OFF (O) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. **CAUTION:** Never place the Popcorn Popper's clear lid or plastic lid cap in a microwave oven.
5. NEVER use near water, damp or high humidity area.
6. NEVER put your face near the unit while popcorn is popping (especially near the chute). Stay at least 40 inches away from the Popcorn Popper while corn is popping. Extra caution is necessary when using this product near small children or pets.
7. NEVER put your hand in the unit while popcorn is popping. Wait at least 15 minutes after the unit has been turned OFF.
8. Remove all un-popped kernels in the popping chamber before filling with fresh kernels for next batch.
9. Never use microwave popcorn in this appliance. Use traditional kernels only.

   WARNING: Popcorn is produced with kernels quickly. During this process it is normal for some un-popped kernels to eject from the chute. DO NOT pick up these kernels as they are very HOT!

   WARNNG: Stay clear of the chute while the appliance is operating.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

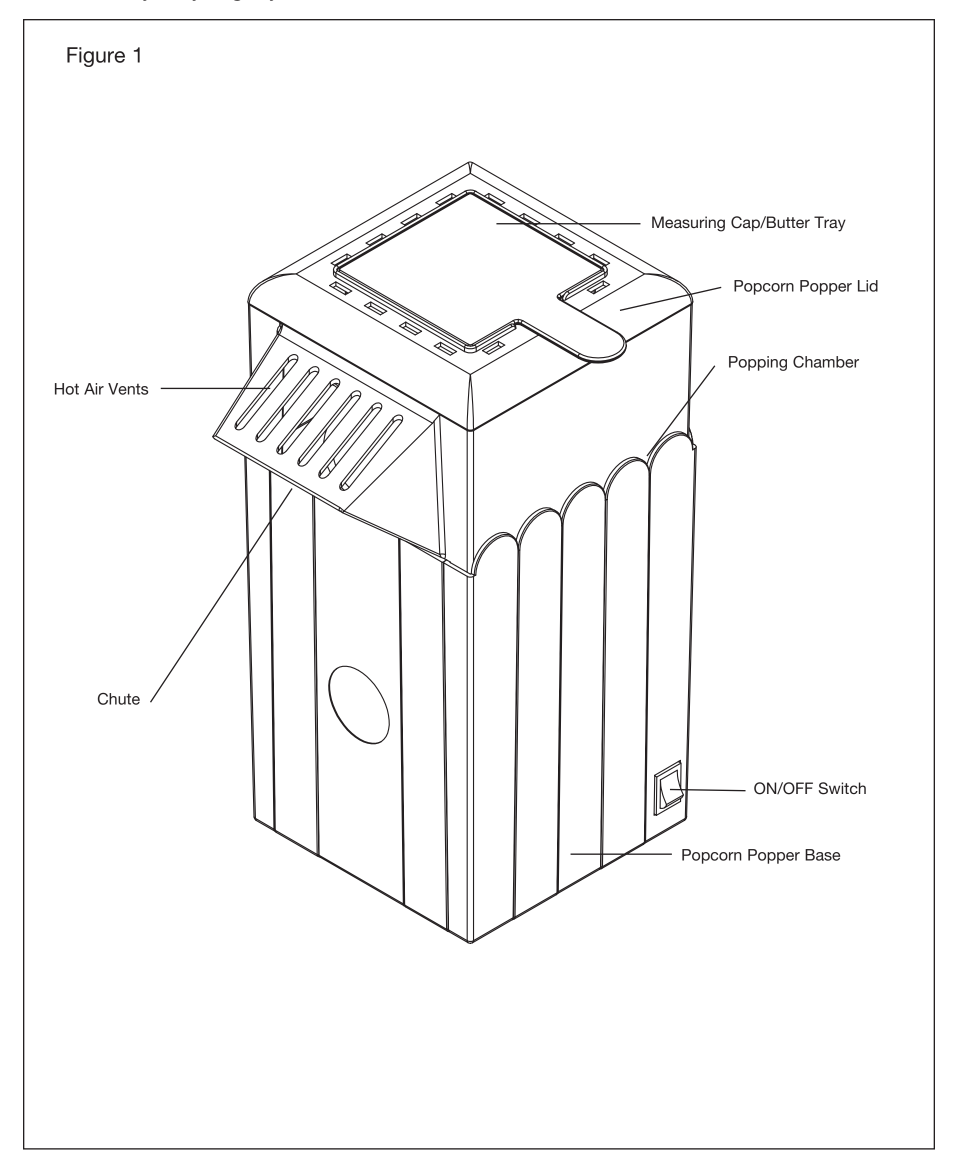
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR POPCORN POPPER

Product may vary slightly from illustrations.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Popcorn Popper and remove all packaging materials.
2. Wash measuring cap/butter tray and clean Popcorn Popper lid in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly.
3. Place the Popcorn Popper base on a clean, flat, heat-resistant working surface.

   CAUTION: During popping, the unit gets hot. Make sure the surface is able to withstand heat or use a trivet to protect the working surface.
4. Wipe with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
5. The Popcorn Popper is now ready for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove Popcorn Popper lid and measuring cap/butter tray. Fill one level measuring cap with kernels and add to popping chamber. One level measuring cap of popcorn kernels = ⅓ cup.

   CAUTION: Never add more than 1 measuring cap or ⅓ cup of popcorn kernels to the popping chamber at one time. Do not put any other ingredients such as oil, shortening, butter, margarine, salt or sugar into popping chamber as damage will occur. Do not overfill.
2. Place Popcorn Popper lid onto the Popcorn Popper base, positioning bottom edge of Popcorn Popper lid into grooves of the base. Place measuring cap/butter tray onto Popcorn Popper Lid.

   CAUTION: Never pop corn without Popcorn Popper lid and measuring cap/butter tray in position.
3. Place a 4-qt. or larger bowl or rectangular container under the chute. The bowl should not be more than 6 inches high, so that air can circulate freely under the chute. Choose a heat-proof bowl. If a plastic bowl is used, be sure it will withstand heat without melting. A metal bowl may become hot to the touch, but it will tend to keep the popcorn warmer.
4. Plug unit into a 120 V AC outlet and press the ON/OFF switch to ON (|).
5. **Using the measuring cap to melt butter:**

   The measuring cap/butter tray may be used to melt butter while the unit pops the kernels. For best results, cut butter into ¼ inch slices before placing in measuring cap. Allow butter to come to room temperature. Never add more than ¼ cup of butter to the measuring cap. Use the handle of the cap to remove melted butter from the Popcorn Popper lid.

   Always wash and dry the measuring cap/butter tray after each batch of buttered popcorn. Always use a clean measuring cap to measure kernels.
6. Press the ON/OFF switch to OFF (O) and unplug the unit when popping is complete.

   CAUTION: Never operate the Popcorn Popper when empty.
7. Due to variances in the popcorn type, freshness and moisture content, some popped or unpopped kernels may remain in the popping chamber after the popping has stopped. To prevent scorching, unplug the Popcorn Popper without waiting for this corn to clear the unit.

   CAUTION: AS KERNELS MAY CONTINUE TO POP EVEN AFTER UNIT IS UNPLUGGED, MAKE SURE ALL POPPING HAS STOPPED BEFORE REMOVING COVER.

   CAUTION: USE OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT SURFACES OF THE HOT AIR POPCORN POPPER. ALLOW POPCORN POPPER LID TO COOL ON THE POPPER BASE AFTER POPPING.

FOR ADDITIONAL BATCHES

1. For additional batches, unplug unit. Make sure the popping chamber is empty. Carefully remove excess popcorn or remaining unpopped kernels.
2. Allow 15 minutes for the Popcorn Popper to cool before continuing to pop additional batches of popcorn.
3. Then repeat the procedure described previously.

CAUTIONS

- This is a hot air Popcorn Popper. Never add oils, fats, shortening, sugar, or salt to the popping chamber.
- This Popcorn Popper is designed to be used with regular or premium hot air popcorn; do not use microwave popcorn in this Popcorn Popper.
- Always use fresh hot air popcorn kernels; stale or dried-out kernels pop poorly and may cause scorching or smoking.
- It is not necessary to preheat this appliance before using; never plug in or operate unit when empty.
- Never leave unit unattended while using.
- Always keep lid on base until all popping is complete. Unplug unit before removing the lid.
- Occasionally, a hot, unpopped kernel may be thrown from the chute. To avoid any contact with hot kernels, keep face and hands away from the chute, and keep children away from the unit.
- Use oven mitts or potholders when handling hot surfaces.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

1. Unplug and allow unit to cool at least 10 to 15 minutes before cleaning.
2. Wash the Popcorn Popper lid and measuring cap/butter tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

   CAUTION: Do not wash in dishwasher.
3. Wipe the Popcorn Popper base, including the popping chamber, clean and dry with a soft dry cloth.
4. Never immerse the Popcorn Popper base in water or other liquid.
5. Do not scour surfaces with steel wool or abrasive cleaners.

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug unit and allow to cool.
2. Store fully assembled with Popcorn Popper lid in place.
3. Store in its box or in a clean, dry place.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.



CHOCOLATE POPCORN PIZZA PIE

4 cups popped corn
2 cups miniature marshmallows
2 tablespoons butter
2 (1 oz.) envelopes milk chocolate hot chocolate mix
1 cup chocolate covered peanuts

1. Spray a 9” deep pie plate and set aside.
2. Pop corn and add to a large mixing bowl.
3. Melt butter in a medium saucepan over medium heat. Add mini marshmallows. Stir constantly until melted. Add both envelopes of hot chocolate mix and stir well.
4. Pour chocolate marshmallow mixture over the popcorn. Add chocolate covered peanuts and use a spoon to mix.
5. Spoon coated popcorn into the pie plate.
6. As the mixture cools enough to handle, rub butter or spray a small amount of oil onto your hands and work with the mixture, pressing into the sides of the pie plate.
7. Allow popcorn pizza to cool. Cut into wedges and enjoy!

Variations: Replace peanuts with Reese’s Pieces®, M&M’s®, chocolate chips, etc.

PARMESAN PESTO POPCORN

¼ cup butter or margarine, melted
1 tablespoons grated Parmesan cheese
1 teaspoons dried basil
8 cups popped corn



CHILI POPCORN

Spice it up to your taste

¼ cup butter or margarine, melted
2 teaspoons chili powder
1-½ teaspoons garlic powder
1 teaspoon salt
½ teaspoon cayenne pepper (optional)
8 cups popped corn

MAPLE TASTY POPCORN TREAT

4 tablespoons butter
1 cup brown sugar
¼ cup maple syrup
1 teaspoon vanilla extract
8 cups popped popcorn
2 cups roasted salted cashews

1. Place all ingredients except popcorn in a medium microwave safe bowl. Heat 1 minute. Stir well. Heat 1 more minute. Stir well. Continue until all ingredients are liquefied and well combined.
2. Place popped corn in a large aluminum pan. Add the cashews.
3. Pour the liquid mixture over the popcorn. Using 2 spoons, mix so that the sweet gooey coating covers all the popcorn and nuts.



FOUR CHEESE POPCORN

8 cups popped corn

1 stick melted butter (8 tablespoons)

¾ cup powdered four cheese sauce mix

½ teaspoon mustard powder

½ teaspoon cayenne pepper

Combine all ingredients in a large bowl. Toss to combine well. If desired, add salt and pepper to taste.

CHOCOLATE DRIZZLED POPCORN

8 cups popped corn

⅓ cup roasted almonds, unsalted

¾ cup chocolate chips

1-½ teaspoons shortening (do not use butter, margarine, spread or oil)

1. Add the popcorn and almonds to a large aluminum foil pan.
2. Place chocolate chips and shortening in small microwave-safe container.
3. Microwave at MEDIUM (50%) 1 minute; stir. If necessary, microwave at MEDIUM an additional 10 seconds at a time, stirring after each heating, until chocolate is melted and smooth when stirred.
4. While hot, use a fork to swirl the chocolate over the popcorn and almonds.
5. Allow to cool at room temperature for 15 minutes.

Variations: Use any chocolate or flavored chips of your choice. Combine dark chocolate, milk chocolate, white chocolate drizzles.

Create your own special drizzled popcorn using gourmet chips now available: cinnamon, cappuccino, butterscotch, green mint.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes.

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Toujours porter des gants isolants ou utiliser les poignées afin de manipuler des appareils chauds.
3. Pour prévenir tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle de l'éclateur dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les connaissances nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins d'être supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Une supervision attentive est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de poser ou de retirer des pièces, de même qu'avant de le nettoyer.
7. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le cordon est endommagé. Ne pas utiliser l'appareil s'il est défectueux, ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit.

   Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais tenter de réparer soi-même l'éclateur de maïs. Confier plutôt son examen, sa réparation ou son ajustement électrique ou mécanique à un technicien qualifié. Le remontage inadéquat des pièces peut présenter un risque d'électrocution pendant l'utilisation ultérieure de l'éclateur de maïs.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas poser l'appareil sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
12. Ne jamais laisser l'éclateur à maïs sans surveillance quand il est branché à une prise de courant.
13. Toujours verser les grains de maïs à éclater dans l'éclateur de maïs entièrement assemblé avant de le mettre en marche.
14. Ne jamais ajouter plus d'un capuchon doseur/plateau à beurre de grains de maïs (⅓ tasse [75 ml]) à la fois dans le réceptacle d'éclatement. NE PAS REMPLIR L'APPAREIL AU-DELÀ DE SA CAPACITÉ.
15. Pour éteindre l'éclateur de maïs, appuyer sur l'interrupteur de marche-arrêt (O). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
16. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
17. Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le maïs éclaté.
18. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

    AVERTISSEMENT : Ne pas ajouter de beurre, d'huile, de graisse alimentaire, d'eau, de sel, de sucre ni d'assaisonnements ni quelque substance autre que des grains de maïs à éclater dans le réceptacle d'éclatement, puisque celles-ci endommageront l'appareil.
19. Cet éclateur de maïs ne s'éteint pas automatiquement.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE ! SURFACES CHAUDES : L’appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d’incendie, de blessures et de dommages matériels.

ATTENTION : L’éclateur de maïs devient chaud pendant son fonctionnement et demeure chaud pendant un certain temps après son arrêt. Toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler le socle chaud et laisser l’appareil refroidir avant de le nettoyer. Ne pas placer d’objet sur le dessus de l’appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu’il est chaud.

1. Lire et comprendre le mode d’emploi avant l’utilisation ou le nettoyage de cet appareil.
2 Le cordon de l’appareil doit être branché uniquement dans une prise c.a. de 120 V.
3. Si l’appareil commence à faire défaut pendant son utilisation, appuyer immédiatement sur l’interrupteur pour mettre l’appareil hors tension (O) et débrancher le cordon. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l’appareil défectueux.
4. **ATTENTION :** Ne jamais placer le couvercle translucide ou le dôme en plastique de l’éclateur de maïs au four à micro-ondes.
5. Ne JAMAIS utiliser cet appareil à proximité de l’eau ni à des emplacements mouillés ou hautement humides.
6. Ne JAMAIS approcher son visage de l’appareil pendant que le maïs éclate (particulièrement près de l’éjecteur de maïs). Rester à au moins 40 po (101 cm) de l’éclateur de maïs pendant l’éclatement. Redoubler de prudence lorsque de l’utilisation de cet appareil à proximité de jeunes enfants ou d’animaux domestiques.
7. Ne JAMAIS placer la main sur l’appareil pendant que le maïs éclate. Attendre au moins 15 minutes après l’arrêt de l’appareil.
8. Retirer tous les grains non éclatés du réceptacle d’éclatement avant de le remplir à nouveau afin de préparer une quantité supplémentaire.
9. Ne jamais utiliser de maïs à éclater destiné à la cuisson au four à micro-ondes dans cet appareil. Utiliser uniquement des grains de maïs à éclater conventionnels.

   AVERTISSEMENT : Les grains de maïs éclatent rapidement. Pendant ce processus, il est normal que certains grains non éclatés soient expulsés par l’éjecteur de maïs. NE PAS TENTER de retirer ces grains : ils sont très CHAUDS!

   AVERTISSEMENT : Rester à l’écart de l’éjecteur de maïs pendant que l’appareil fonctionne.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES CONSIGNES

REMARQUES SUR LE CORDON

Le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) fourni avec l'appareil doit être utilisé afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Ne pas utiliser de rallonge avec l'appareil. Brancher toujours l'appareil directement dans une prise murale.

REMARQUES SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, en inverser la direction. Si celle-ci ne s'insère toujours pas entièrement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

ATTENTION : Pour éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et la surface sur laquelle on le pose. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

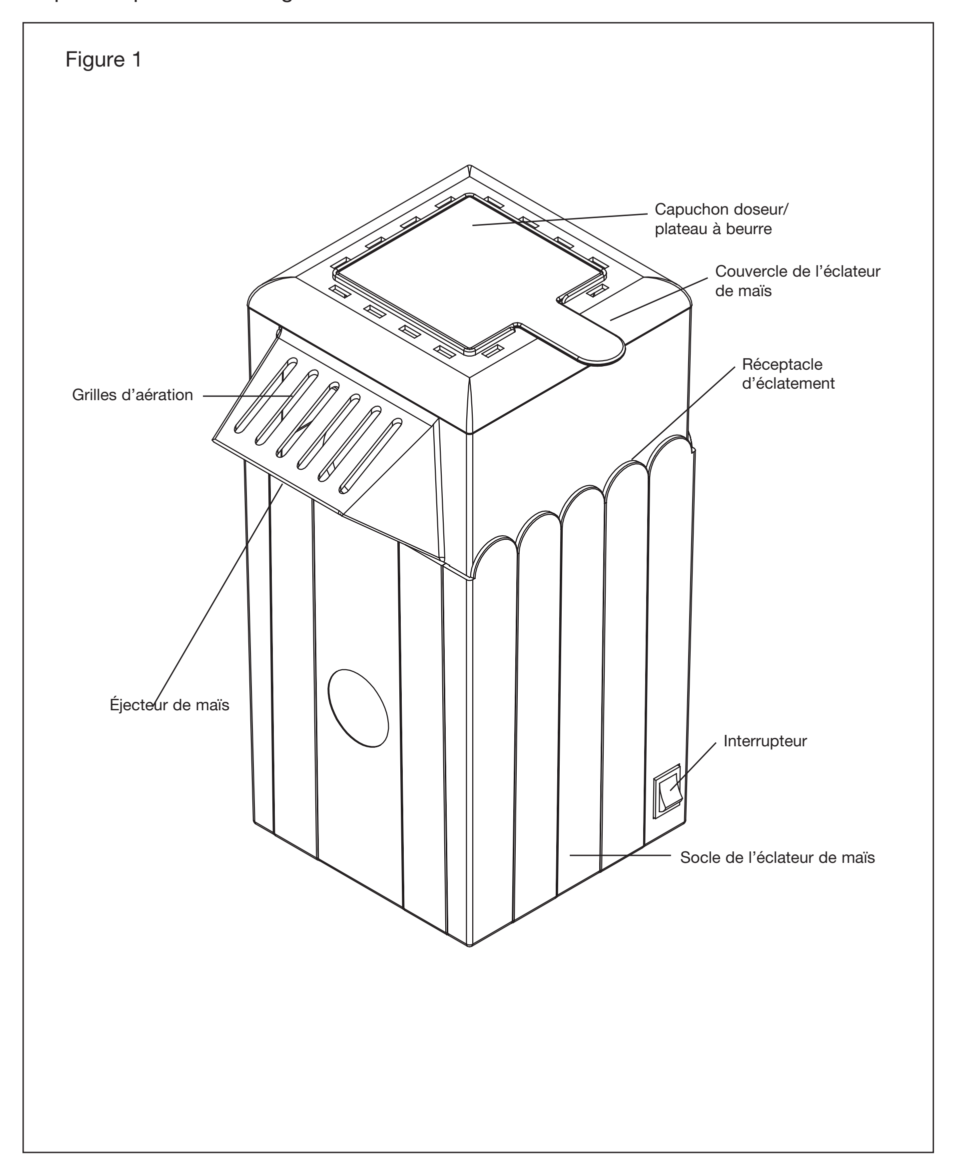
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'éclateur pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS

Le produit peut différer légèrement des illustrations.

Figure 1



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballer soigneusement l'éclateur de maïs et retirer tous éléments d'emballage.
2. Laver le capuchon doseur/plateau à beurre et le couvercle de l'éclateur de maïs à l'eau chaude savonneuse; rincer et sécher le tout soigneusement.
3. Déposer le socle de l'éclateur de maïs sur une surface de travail propre, plane et à l'épreuve de la chaleur.

   MISE EN GARDE: L'appareil devient chaud pendant que le maïs éclate. S'assurer que la surface de travail est à l'épreuve de la chaleur ou utiliser un sous-plat afin de la protéger.
4. Essuyer l'appareil avec un linge propre et humide, puis le sécher soigneusement.
5. L'éclateur de maïs est maintenant prêt à l'emploi.

MODE D'EMPLOI

1. Retirer le couvercle de l'éclateur de maïs, ainsi que le capuchon doseur/plateau à beurre. Remplir le capuchon doseur d'une mesure rase de grains et les verser dans le réceptacle d'éclatement. Un capuchon doseur = ⅓ tasse (75 ml) de grains de maïs à éclater.

   MISE EN GARDE: Ne jamais ajouter plus d'un capuchon doseur ou ⅓ tasse (75 ml) de grains de maïs à éclater dans le réceptacle à la fois. Ne déposer aucun autre ingrédient, comme de l'huile, de la graisse alimentaire, du beurre, de la margarine, du sel ou du sucre dans le réceptacle d'éclatement, puisque ceux-ci endommageront l'appareil. Ne pas remplir l'appareil au-delà de sa capacité.
2. Placer le couvercle de l'éclateur de maïs sur son socle, en insérant le bord inférieur de l'appareil dans les rainures du socle. Placer le capuchon doseur/plateau à beurre sur le couvercle de l'éclateur de maïs.

   MISE EN GARDE: Ne jamais faire éclater du maïs sans avoir préalablement fixé le couvercle et le capuchon doseur/plateau à beurre correctement.
3. Placer un bol de 4 pintes (1,1 L) ou plus grand ou un récipient rectangulaire sous l'éjecteur de maïs. La hauteur du bol ne doit pas dépasser 6 po (15,24 cm), de sorte que l'air puisse circuler librement sous l'éjecteur de maïs. Choisir un bol à l'épreuve de la chaleur. Si l'on utilise un bol en plastique, s'assurer qu'il résistera à la chaleur, sans fonde. Un bol de métal peut devenir chaud au toucher, mais tendra à maintenir la chaleur du maïs soufflé.
4. Brancher l'appareil dans une prise électrique de 120 V c.a. et appuyer sur l'interrupteur (|).
5. **Utilisation du capuchon doseur afin de faire fondre le beurre:**

   Le capuchon doseur/plateau à beurre peut servir afin de faire fondre le beurre pendant que l'appareil fait éclater les grains. Pour obtenir des résultats optimaux, préparer des tranches de beurre de 1⁄4 po (0,64 cm) afin de les déposer dans le capuchon doseur. Laisser le beurre atteindre la température de la pièce. Ne jamais déposer plus de 1⁄4 tasse (50 ml) de beurre dans le capuchon doseur. Utiliser la poignée du capuchon afin de retirer le beurre fondu du couvercle de l'éclateur de maïs. Toujours nettoyer et assécher le capuchon doseur/plateau à beurre après la préparation de chaque portion de maïs soufflé au beurre. Toujours se servir d'un capuchon doseur propre afin de mesurer les grains.
6. Appuyer sur l'interrupteur (O), puis débrancher l'appareil lorsque le maïs a cessé d'éclater. MISE EN GARDE : Ne jamais faire fonctionner l'éclateur de maïs lorsqu'il est vide.
7. En raison de variations découlant du type de maïs, de la fraîcheur et de l'humidité des grains, certains grains éclatés et non éclatés peuvent rester dans le réceptacle d'éclatement après que le maïs a cessé d'éclater. Afin d'éviter que le maïs restant calcine, débrancher l'éclateur de maïs sans attendre que les grains soient éjectés de l'appareil.

MISE EN GARDE : PUISQUE LES GRAINS PEUVENT CONTINUER D'ÉCLATER MÊME APRÈS QUE L'APPAREIL A ÉTÉ DÉBRANCHÉ, S'ASSURER QUE L'ÉCLATEMENT A CESSÉ AVANT DE RETIRER LE COUVERCLE.

MISE EN GARDE : UTILISER DES GANTS DE CUISINE AFIN DE MANIPULER LES SURFACES CHAUDES DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD. LAISSER LE COUVERCLE DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS REFROIDIR SUR SON SOCLE APRÈS L'ÉCLATEMENT DES GRAINS.

QUANTITÉS SUPPLÉMENTAIRES

1. Pour préparer des quantités supplémentaires, débrancher l'appareil. S'assurer que le réceptacle d'éclatement est vide. Retirer prudemment le maïs soufflé et les grains non éclatés qui restent.
2. Laisser l'éclateur de maïs refroidir pendant 15 minutes avant de continuer à préparer d'autres quantités de maïs soufflé.
3. Répéter ensuite la procédure décrite précédemment.

MISES EN GARDE

- Cet éclateur de maïs produit de l'air chaud. Ne jamais ajouter d'huile, de gras, de graisse, de sucre ou de sel dans le réceptacle d'éclatement.
- Cet éclateur de maïs est conçu en vue d'une utilisation avec des grains de maïs à éclater conventionnels ou à éclater à l'air chaud; ne pas utiliser de maïs à éclater pour le four à micro-ondes.
- Toujours utiliser des grains de maïs à éclater à l'air chaud frais; les grains rassis ou desséchés éclatent moins bien et pourraient brûler ou produire de la fumée.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer cet appareil avant de l'utiliser; ne jamais le brancher ou l'utiliser lorsqu'il est vide.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son emploi.
- Toujours laisser le couvercle sur le socle jusqu'à ce que l'éclatement cesse entièrement. Débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.
- À l'occasion, un grain chaud non éclaté peut être expulsé par l'éjecteur de maïs. Afin d'éviter tout contact avec les grains chauds, tenir le visage et les mains à distance de l'éjecteur de maïs, et tenir les enfants hors de portée de l'appareil.
- Utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour manipuler des éléments dont les surfaces sont chaudes.

RÉPARATION

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne renferme aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.
Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Communiquer avec un technicien réparateur d'appareils électriques qualifié si l'appareil doit être réparé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant au moins 10 à 15 minutes avant de le nettoyer.
2. Laver le couvercle de l'éclateur de maïs ainsi que le capuchon doseur/plateau à beurre à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

   MISE EN GARDE : Ne pas le placer dans le lave-vaisselle.
3. Avec un linge doux et sec, essuyer le socle de l'éclateur de maïs, y compris le réceptacle d'éclatement.
4. Ne jamais immerger le socle de l'éclateur de maïs dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Ne pas récurer les surfaces de l'appareil au moyen de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs.

RANGEMENT

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Ranger l'éclateur de maïs lorsqu'il est entièrement assemblé, couvercle en place.
3. Ranger l'appareil dans sa boîte, ou à un endroit propre et sec.
4. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne pas tendre le cordon là où il s'insère dans l'appareil pour éviter de l'effilocher et de le rompre.



PIZZA AU MAÏS SOUFFLÉ ET AU CHOCOLAT

4 tasses (1 L) de maïs éclaté

2 tasses (500 ml) de guimauves miniatures

2 c. à table (30 ml) de beurre

2 enveloppes (1 oz) de préparation à chocolat

1 tasse (250 ml) d'arachides recouvertes de chocolat

---

1. Vaporiser d'huile une assiette à tarte de 9 po (23 cm) de profondeur et mettre de côté.
2. Faire éclater le maïs et le verser dans un grand bol à mélanger.
3. Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les guimauves miniatures. Remuer constamment jusqu'à ce que le mélange ait fondu. Incorporer les deux enveloppes de préparation à chocolat chaud et bien mélanger.
4. Verser le mélange de guimauves et de chocolat sur le maïs. Ajouter les arachides recouvertes de chocolat et mélanger à la cuillère.
5. Déposer par cuillerées le maïs enrobé dans l'assiette à tarte.
6. Une fois le mélange suffisamment refroidi pour le manipuler, s'enduire les mains d'un peu de beurre ou d'huile et façonner le mélange, le pressant vers les bords de l'assiette à tarte.
7. Laisser la pizza au maïs soufflé refroidir. Trancher en pointes comme une pizza, puis savourer!

Variation : Remplacer les arachides par des friandises Reese's Pieces^MD ou M&M^MD, des brisures de chocolat, etc.

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN ET AU PESTO

¼ tasse (50 ml) de beurre ou de margarine, fondu

1 c. à table (15 ml) de parmesan râpé

1 c. à thé (10 ml) de basilic séché

8 tasses (1 L) de maïs éclaté



MAÏS SOUFFLÉ AU CHILI

Assaisonner au goût

¼ tasse (50 ml) de beurre ou de margarine, fondu
2 c. à thé (20 ml) d'assaisonnement au chili
1-½ c. à thé (15 ml) de poudre d'ail
1 c. à thé (10 ml) de sel
½ c. à thé (5 ml) de piment de cayenne (facultatif)
8 tasses (1 L) de maïs éclaté

SAVOUREUX DÉLICE DE MAÏS SOUFFLÉ À L'ÉRABLE

4 c. à table (30 ml) de beurre
1 tasse (250 ml) de cassonade
¼ tasse (50 ml) de sirop d'érable
1 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
8 tasses (2 L) de maïs éclaté
2 tasses (500 ml) de noix de cajou rôties salées

---

1. Déposer tous les ingrédients sauf le maïs soufflé dans un bol de taille moyenne convenant au four à micro-ondes. Faire chauffer pendant 1 minute. Bien mélanger. Faire chauffer pendant 1 minute de plus. Bien mélanger encore. Continuer de chauffer et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient liquéfiés et bien combinés.
2. Déposer le maïs éclaté dans un grand moule d'aluminium. Ajouter les noix de cajou.
3. Verser le mélange liquide sur le maïs soufflé. Au moyen de 2 cuillères, mélanger le tout de manière à ce que la garniture sucrée moelleuse recouvre l'ensemble du maïs et des noix.



MAÏS SOUFFLÉ AUX QUATRE FROMAGES

8 tasses (1 L) de maïs éclaté

1 bâtonnet de beurre fondu (8 c. à table [120 ml])

¾ tasse (175 ml) de préparation à sauce aux quatre fromages en poudre

½ c. à thé (5 ml) de poudre de moutarde

½ c. à thé (5 ml) de piment de Cayenne

1. Combiner tous les ingrédients dans un grand bol. Tourner le mélange afin de bien combiner le tout. Au choix, ajouter sel et poivre au goût.

MAÏS SOUFFLÉ ARROSÉ DE CHOCOLAT

8 tasses (1 L) de maïs éclaté

⅓ tasse (75 ml) d'amandes rôties non salées

¾ tasse (175 ml) de brisures de chocolat

1-½ c. à thé (15 ml) de graisse alimentaire (ne pas utiliser de beurre, de margarine, de tartinade ni d'huile)

---

1. Déposer le maïs soufflé et les amandes dans un grand moule de papier d'aluminium.
2. Déposer les brisures de chocolat et la graisse alimentaire dans un petit récipient à l'épreuve du micro-ondes.
3. Chauffer au four à micro-ondes à puissance MOYENNE (50 %) pendant une minute ; mélanger. Au besoin, continuer de chauffer au micro-ondes à puissance MOYENNE pendant 10 secondes à la fois, remuant entre chaque étape, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que sa texture soit homogène lorsqu'on le remue.
4. Pendant que le mélange est encore chaud, utiliser une fourchette afin de garnir le maïs et les amandes de spirales de chocolat.
5. Laisser refroidir pendant 15 minutes à la température de la pièce.

Variations : Varier le type de chocolat ou de brisures aromatisées à son gré. Combiner des tourbillons de chocolat noir, au lait et blanc.

Créer son propre maïs soufflé parsemé de chocolat grâce aux nouvelles brisures gastronomiques désormais offertes : cannelle, cappuccino, caramel écossais, menthe verte.



GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour 90 jours en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. réparera ou remplacera ce produit s'il le juge défectueux ou remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages attribuables aux situations suivants : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage; la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-866-832-4843. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Empaquetez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.

www.bellahousewares.com



facebook.com/Bellalife



twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires

1-866-832-4843

www.sensioinc.com